Anno XXXI - Fasc. 718 — Roma, 16 Ottobre 1935 - XIII — (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

E

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 718 (16 Ottobre 1935).

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20

(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori,,** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

ANNO XXXI — Roma, 16 Ottobre 1935 - XIII — FASCICOLO 718

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità: Via degli Scipioni, 181 - Roma (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Verso l'Impero Italico....

La collaborazione degli Agricoltori

(Corrispondenza del nostro Direttore)

BRA (Cuneo) 7 Ottobre 1935-XIII

Vi scrivo da Regione Montelupa, una delle tante ridenti e pittoresche colline coltivate a vigneti e frastagliate da centinaia di casette *(ciabot,* come qui le chiamano) echeggianti di gioconde canzoni e piene di chiassosa festività per l'iniziata vendemmia, che quest'anno è alquanto in ritardo e toccherà il suo colmo soltanto nella ventura settimana.

Gli *Utin* (le vigne) sono quì magnificamente tenuti e di uva, quest'anno, ce n'è molta e superbamente bella e attaccaticcia, tanto che il vino sarà buono, come non lo era da parecchi anni. E i prezzi? Non parliamone. Certo non troppo rimuneratori, essi si aggirano sulle 5 lire al miriagramma.

Dalla verde balconata dell'antico *ciabot* famigliare scorgo giù, nello sfondo, a destra, Cherasco, la cittadina dei nobili e degli agricoltori gentiluomini, nel centro il Reale castello di Pollenzo, in alto Santa Vittoria, a sinistra Alba, la terra classica dei dolcetti, dei tartufi e... dei torroni. Più in alto: Verduno, La Morra, Barolo e Fontanafredda, le terre fortunate dei Nebioli, del Barbaresco e del Barolo, i profumati e prelibatissimi vini sovrani, ben noti in tutto il mondo. E, più oltre, la distesa delle Langhe ubertose, che confinano da una parte coll'Astigiano e dall'altra coll'Alto Monferrato.

Ovunque pare che la vendemmia si annunzi buona, se non ottima. Vignaiuoli, vendemmiatrici e cantinieri già sono dappertutto in pieno lavoro. Ma ciò non impedisce a questi buoni rurali di tutte le età, uomini e donne, di occuparsi anche dei grandi avvenimenti che toccano la Patria.

L'avanzata dei nostri soldati sui due fronti dell'Africa Orientale è anche quì seguìta col più intenso interesse. I giornali di Torino, *La Stampa* e *La Gazzetta del Popolo,* vanno a ruba non solo in Brà città, ma arrivano e si leggono anche nelle colline e fra le vigne...

Iersera mi sono visto arrivare dinnanzi Giovanni, il nostro vignolante, che è un vecchio alpino reduce proprio dall'Africa Orientale del 1896, ove si è conquistata la medaglia al valore. Egli apprende colle lacrime agli occhi la notizia della riconquista di Adua. Mi parla della presa di Adigrat di quarant'anni addietro, alla quale ha partecipato sotto il Comando del Generale Baldissera — " un ometto secco e di ferro, che voleva *subito* rivendicare l'Adua del 1896 " — egli mi dice con molta tristezza; ma si affretta a soggiungere con grande espressione di gioia: " Menomale che oggi il primo *vecchio conto* è già ben regolato. Ed il *resto del Carlino* verrà sicuramente in seguito ". Così conclude il bravo e vegeto alpino, mentre si prende sulle spalle, ancora forti, una grossa cesta d'uva, appena staccata e la porta colle altre sul primo carro già quasi ricolmo...

* * *

E la gioia che leggo sul volto abbronzato di Giovanni, l'alpino vignolante, è anche sul volto dei suoi figli e di tutti questi rurali, per cui Adua — la nuova Adua, cioè quella riconquistata ieri — non è certo una mèta.

L'Adua del 1° Marzo 1896 è stata una tappa di arresto, che, purtroppo, non ha avuto ripresa. L'Adua del 6 Ottobre 1935 è una tappa... in cammino. Essa è una prima gloriosa sosta verso altre tappe sicure e travolgenti, che porteranno alla mèta definitiva ed immancabile, pensata e voluta dal Duce e secondata dal Re e dal Popolo: La mèta dell'Impero Italo-Etiopico.

* * *

Fissando, mentre scrivo dalla balconata, lo sguardo al non lontano sottostante castello di Pollenzo (che è una non vasta tenuta di caccia di Re Vittorio Emanuele II, visitata, tratto tratto, anche da Re Umberto e dall'attuale nostro Amatissimo Sovrano) il mio pensiero ricorre ad un augusto Principe Sabaudo, il Compiantissimo Duca degli Abruzzi, che stà in testa alla gloriosa Collana dei precursori e dei pionieri delle nostre colonie africane.

Lo spirito del povero grande Principe Sabaudo, che ha dato tanti anni della sua bella attività alla redenzione della Somalia Italiana, ove ha voluto essere sepolto nel villaggio che porta il suo nome, ha certamente esultato di purissima gioia all'annuncio della ripresa d'Adua e dell'attacco sferrato anche dalla Somalia, che fu la Sua dilettissima terra di adozione...

Ed esulteranno gli spiriti dei *3.300* morti della prima Adua... Ed esulteranno pure gli spiriti degli altri, più antichi precursori e pionieri delle nostre colonie e della terra etiopica, che essi preconizzarono nostra...

Voglio ricordarne oggi, fra gli altri molti, tre valorosissimi, che ebbi la fortuna di conoscere personalmente. Voglio dire: il Capitano *Vittorio Bottego*, esploratore alle Sorgenti del Giuba, che fu barbaramente trucidato nello Scioa, al Colle di Jassem, il 17 Marzo 1897; il *Robecchi-Brichetti*, esploratore somalo-etiopico, che un giorno ebbi ospite graditissimo col suo moretto *Tobruk*, in casa mia a Roma; ed il giornalista piemontese *Augusto Franzoi*, che conobbi a Parigi, e che ebbi compagno di lavoro a Torino, nel 1894, col quale pubblicai anche una lunga ed originale intervista sulla cose d'Africa dopo la prima Adua, e sulle possibili future espansioni italiane...

* * *

Ho scritto, in precedenti fascicoli, che gli Agricoltori sentono profondamente, quanto e più di chicchessia, le grandi ore della Patria. E che le vivono con tutti noi e seguono con ansia inenarrabile lo svolgersi degli avvenimenti ed hanno fede incrollabile nel non lontano definitivo successo.

Ma come collaborano, o devono collaborare, anch'essi alla grande fatica dei nostri soldati e dei nostri dirigenti?

1° Avendo anzitutto fiducia piena ed assoluta negli uni e negli altri.

2° Dando allo Stato, che ne ha tanto urgente necessità, i loro risparmi, da convertirsi nel nuovo convenientissimo *Prestito Nazionale*.

3° Imponendosi tutti i maggiori sacrifizi possibili, e cioè non creandosi nuovi bisogni, ma riducendo al minimo anche quelli che già sentivano.

4° Intensificando — vecchi, donne e fanciulli — i lavori nei campi, in modo da sopperire in gran parte ai vuoti delle braccia gagliarde dei partiti per la guerra...

5° Non mormorando e non lamentandosi per i nuovi maggiori disagi, ma incuorando piuttosto tutti gli altri a *resistere, resistere, resistere*.

Così, soltanto così, essi avranno realmente ed efficacemente cooperato a dare aiuto ai nostri soldati, per il definitivo conseguimento della mèta imperiale, che sarà immancabilmente grande e sicura.

CARLO ALBERTO CORTINA.

Il nobile commento di S. E. Alfieri
alla riconquista di Adua

Ecco il testo del commento pronunciato alla radio dall'onorevole Dino Alfieri, dopo la lettura del Comunicato N. 14, annunciante la presa di Adua:

« *La battaglia che prese il nome da Adua, combattuta il 1° marzo 1896 tra il piccolo Corpo d'operazioni italiano, comandato dal generale Oreste Baratieri, e le forze riunite dei ras etiopici, comandate dal negus Menelik, si svolse su terreno movimentato, aspro e quasi alpestre, compreso fra la regione dell'Entiscið e Adua; su quel terreno stesso, cioè, che oggi è stato rioccupato dai fanti di Vittorio Veneto, dalle Camicie nere della Rivoluzione, dai nostri fedelissimi soldati eritrei.*

« *La battaglia fu allora combattuta tra 15.000 italiani e nativi della Eritrea, contro 110.000 abissini, muniti di 80.000 fucili moderni e di cannoni a tiro rapido. Grande fu la sproporzione numerica: un pugno di eroi di fronte ad una marea abissina, che ebbe anche la fortuna di potere, in tempi successivi ed in località diverse, esercitare tutto il peso enorme della sua massa.*

« *Gli episodi che distinsero quella giornata di fulgidi eroismi personali sono ormai acquisiti alla storia. Albertone, Arimondi, Ellena, Dabormida, Galliano, sono nomi che a oltre 40 anni di distanza ci fanno fremere di orgoglio ed ebbero universale riconoscimento della loro intrepidità.*

« *Data l'enorme sproporzione delle forze, la giornata non fu fortunata per le nostre armi; ma essa consacrò ancora una volta il valore dei nostri soldati. Su 9837 soldati e 571 ufficiali italiani, trovarono gloriosa morte sul campo 3072 soldati e 262 ufficiali. Calcolate a 6000 morti e 10.000 feriti le perdite abissine.*

« *Il negus Menelik uscì talmente stremato da Adua che non potè continuare la lotta; egli rinunciò a qualsiasi altra velleità aggressiva e ricondusse le sue forze sulla via del ritorno.*

« *Nello stesso anno 1896 sarebbe stato possibile impegnare di nuovo il combattimento e battere gli abissini, ma la classe politica del tempo, insufficiente e pavida, non volle la rivincita. Per lunghi decenni il ricordo di Adua rattristò la coscienza degli italiani. Dopo 39 anni di attesa, Mussolini riconduce oggi, 6 ottobre dell'anno XIII E. F., le insegne vittoriose della Patria nella conca di Adua, insegne che i morti di quella battaglia hanno lungamente e fedelmente aspettato* ».

Sottoscrivere al Nuovo prestito 5 %, o convertire in esso il vecchio Redimibile 3 ½ %, significa fare atto di grande patriottismo, ed in pari tempo fare magnificamente il proprio interesse.

L'agricoltura in Eritrea e in Abissinia

Per uno dei molteplici miei lavori, che, come parecchi altri, è forse definitivamente tramontato, ho avuto occasione l'anno scorso di raccogliere dalla bocca d'un egregio agricoltore di recente morto, sig. Alfredo Bonino (ch'era stato molt'anni in Eritrea e vi aveva avuto una concessione in un punto molto lontano dalla costa sulla strada di Asmara) varie notizie sull'agricoltura dell'Eritrea; notizie che, se non serviranno a tutti, sono tuttavia diventate oggi d'occasione per un breve articolo d'agricoltura coloniale.

Ed ecco il frutto di parecchie sue osservazioni.

* * *

Il terreno in Eritrea è in generale poco fertile, in molti luoghi anzi sterile addirittura, quando non si scenda a particolari.

Questa sterilità dipende dal fatto che il terreno vi è molto sassoso, pieno di silice e con ben poca calce e argilla.

Tuttavia non bisogna prendere le cose tanto alla lettera e bisogna dividere i terreni secondo le condizioni topografiche.

Il terreno dell'Eritrea infatti, tolta la costa, si può dividere in tre entità topografiche: l'altipiano, il terreno in pendio e la vallata.

Nell'altipiano la terra è naturalmente trattenuta a posto ed ha, secondo la sua composizione, una alta ed una media fertilità. Il terreno a pendio è press'a poco sterile; e la vallata che contiene i detriti caduti dai fianchi della valle, che ne raccoglie le piogge, ed ha perciò terreno naturalmente più soffice, torna ad essere ferace.

Tuttavia anche i luoghi in pendio sono suscettibili di proficua coltivazione di piante adatte alla composizione del terreno, quando la terra venga trattenuta dallo slittamento, a mezzo di ripari, muricciuoli, staccionate e simili.

Certo le terre più coltivate sono quelle in vallata, perchè il reddito vi è maggiore, causa la maggior umidità del sottosuolo e l'abbondanza di detriti vegetali che servono d'ingresso.

Ma non basta badare alla posizione topografica; bisogna anche badare al clima, il quale varia naturalmente secondo le altitudini. In basso, sulla costa e sulle valli più vicine alla costa, si ha un clima caldo, veramente tropicale, mentre sull'altipiano la temperatura è varia secondo le altitudini.

Fino a circa 1800 (zona detta quollà) la temperatura è compresa fra i 20 e 40 gradi.

Fra i 1800 ed i 2400 metri sul livello del mare si trova la zona migliore (zona noina-degà). L'acqua vi è buona, il clima temperato come potrebb'essere da noi, l'aria asciutta. Un Italiano vi si trova a suo agio.

Sopra i 2400 metri si ha la zona degà. Pare di essere sulle Alpi: c'è ghiaccio e neve e giornate brusche e buone secondo le stagioni.

A proposito delle quali le stagioni sono due: quella delle pioggie, dalla fine di giugno alla prima metà di settembre, e la stagione asciutta da settembre a giugno.

La stagione delle piogge è caratterizzata da violenti temporali con grandi acquazzoni da mezzogiorno a sera.

All'Asmara c'è di caratteristico un grande dislivello di temperatura fra il giorno e la notte, il che rende impossibile certe colture, o, per lo meno, poco redditizie.

Quanto possa rendere un terreno in Eritrea (e, si può dire anche in tutta l'Abissinia) è chiaramente dimostrato dalla vegetazione spontanea. Molte valli ad esempio sono occupate da foreste ed il terreno disboscato è quello che più rende alla susseguente agricoltura, essendo più grasso, per quanto sia sempre deficiente di calce ed anche molto d'argilla.

Ma anche la vegetazione spontanea può ingannare. Nella vallata di Ghinda, ad esempio, si vedono praterie bellissime, in cui, per l'umidità del suolo, accompagnata dal calore della regione, l'erba supera i due metri di altezza, fino ad avere un fusto alquanto legnoso, ma si tratta di erbe pochissimo nutrienti e certo la concimazione razionale le modificherà, per quanto riguarda la parte nutritiva.

Nelle valli infatti, scavando un poco, si trova l'acqua ivi trattenuta dal terreno che ne resta fertilizzato, sebbene in taluni luoghi sia necessario persino drenare il terreno per renderlo più sodo, liberandolo dell'acqua sovrabbondante e renderlo coltivabile.

* * *

Dopo aver parlato della natura del terreno e del clima è ora necessario dire come vien trattato il terreno coltivabile.

Certo le macchine agrarie, dove han potuto essere adoperate e più ancora quelle che si adopereranno prossimamente a conquista fatta per bonificare l'Abissinia come fu bonificata l'Italia, daranno, dopo le gravi spese, i loro frutti abbondanti.

Ma c'è un guaio, non insuperabile però: la gran quantità di sassi che si trovano nei terreni.

Bisogna, prima di coltivare, spietrare tutto il terreno, fino ad una certa profondità, il che non è una cosa tanto semplice, trattandosi talora di massi voluminosi. Del resto questo avviene in molte parti d'Italia e venne e viene fatto. Cito il Carso, cito l'Alto Monferrato, che in molti luoghi ha un aspetto carsico, cito le falde dell'Etna ed altre ed altre terre ancora, come la Liguria, in cui fu fatto tutto un lavoro di spietramento e di colmature, unica condizione per poter avere la terra necessaria per coltivare.

Ne risulterà una gran quantità di pietrame, il quale può, come già succedeva in antico (e ne restano tracce evidenti e molto diffuse) essere adoperato per la costruzione delle case, come avviene nell'Alto Monferrato e nelle terre più sopra citate, od a costruire muricciuoli per terrazzamento ed archetti di sostegno delle terre franose, nonchè la massicciata delle strade future.

Dopo lo spietramento si ha un terreno, che nulla deve aspettare dall'opera disgregatrice del gelo e del disgelo, che non esistono, ma che sarà parzialmente disgregato dai cocenti raggi solari e dalle successive piogge, mentre le moderne macchine aratrici ed erpicatrici faranno il resto.

Nelle terre vergini o quasi dell'Eritrea e dell'Abissinia si trova inoltre una enorme quantità di sterpi, di arbusti inutili ed ingombranti, del cui legname non si saprebbe come usufruire. Si usa in questi casi, e bisognerà continuare, bruciar tutti gli sterpi in loco, spargendone poi le ceneri, che servono di concimazione, ma prima della stagione delle piogge.

Il terreno dev'essere poi arato profondamente in varie direzioni, ad intervalli di tempo, allo scopo di distruggere tutte le erbe che soffocherebbero, crescendo, le piante seminate in seguito.

Ed anche questa specie di sovescio ha la sua importanza ingrassante, oltrechè depurante dalle male erbe.

In taluni luoghi, l'aratura non è possibile, e bisogna adattarsi ad adoperare la zappa, la vanga, il piccone.

Sgretolato e livellato, secondo le condizioni locali, il terreno, bisogna correggerlo, e cioè completarlo degli elementi mancanti a mezzo della concimazione.

In Eritrea abbonda la silice: le terre sono sabbiose e quindi anche più sensibili al calore del sole. In molte di esse è utile, anzi necessario aggiungere calce, se si vuole avere un raccolto possibile e ci vorrebbe argilla assai. Ed è necessario possedere il maggior numero di animali domestici, per avere la massima quantità di letame, oltrechè il latte e la carne.

Donde la necessità della stalla e dell'abbondante pastorizia, preferendo però la stalla, perchè colla pastorizia la maggior parte del letame va inutilmente disperso.

Anche il sovescio del *Lupinus albus* è utilissimo in quelle terre sabbiose e viene spesso eseguito.

Un guaio grande però dei luoghi è la mancanza o quanto meno la scarsità di strade, donde la difficoltà dei trasporti, sia per le concimazioni e la provvista di macchine, sia per le concimazioni e la provvista di macchine, sia per lo smercio dei prodotti, sia ancora per l'isolamento in cui vengono a trovarsi colà i più coraggiosi coltivatori.

A questa deficienza non mancherà di provvedere il patrio Governo a conquista fatta, quando sarà necessario passare in tutte le direzioni per le terre di nuovo acquisto. Intanto già furono aperte nuove magnifiche strade.

Nelle condizioni presenti, il commercio lontano, che è il più redditizio, non è il più facile, e conviene che sia fatto soltanto pei generi non deperibili e di maggior valore.

La sicurezza poi della vita e della proprietà è un argomento di primo ordine nei riguardi dell'Eritrea e dell'Abissinia.

E non mancherà il Governo di Mussolini di ottenerla a qualunque costo. Ma finchè non saranno impedite le razzie; finchè gireranno per le campagne bande di predoni che portan via ogni cosa, il contadino non sarà incoraggiato a lavorare, non essendo sicuro, non dico delle sue cose, ma nememno della sua vita.

Anche se un gruppo di contadini resistesse colle armi ad una razzia o ad una depredazione, non potrebbe mai impedire le distruzioni che per rappresaglia verrebbero fatte nei suoi campi.

E qui torna conto parlare di leopardi, che sono tutt'altro che rari in Eritrea e sono sempre temibili sia per le persone, sia per gli armenti; e delle cavallette, contro cui poco o nulla in pratica si può fare.

* * *

Preparato e reso sicuro, nei limiti del possibile, il terreno, bisogna vedere qual vegetale è utile coltivare in questa o quella regione.

I nuovi arrivati, di solito, non fanno subito grandi piantaggioni, per non aver delusioni e spese; ma fanno piccole colture, studiando come si svolgono, per sapere se è utile continuare in esse o cambiare.

E appena credono di aver capito in proposito, si mettono a far coltivazioni in grande.

Fra gli indigeni i soli veri coltivatori sono quelli dell'Altipiano, perchè hanno un migliore terreno e perchè sono popolazioni sedentarie. Essi coltivano orzo, dura, frumento e frumentone. Anzi la dura è seminata con frutto anche nelle pendici orientali.

Com'è noto, la dura è una graminacea assai simile al nostro sorgo da scope, ma che dà una granelle pia

Essa è il fondamento della nutrizione del basso popolo, come da noi la polenta.
grossa del sorgo nostrano e di colore bianco, molto farinosa.

I Cunama, che si trovano fra i fiumi Setit e Gase, coltivano, con frutto, il tabacco (che in altri punti, non portò alcun vantaggio economico) nonchè cereali e legumi.

Nel bassopiano le popolazioni sono di pastori nomadi; tuttavia esse si vanno fissando a poco a poco in Eritrea, non avendo più a temere le razzie degli Abissini, grazie alle provvidenze del Governo Italiano.

Sull'altipiano, in generale, la proprietà è degli indigeni. Appartiene a collettività laiche oppure religiose ed anche a famiglie isolate.

Per l'estinzione di certe famiglie il demanio italiano è succeduto nel possesso di piccole aree, che furono concesse ad agricoltori italiani. Ma le concessioni più vaste son quelle del bassopiano, di cui l'Italia prese possesso diretto, essendo spopolate.

Quivi, se è possibile l'irrigazione, è utile far piantaggioni di tabacco, di cotone, di sesamo, di caffè, di agave. Ma specialmente di cotone.

Sul corso del Gase, non lontano dal Sudan ed in località chiamata Tennesei, venne inaugurato nel 1928 uno sbarramento, che si dimostrò molto utile all'agricoltura in genere ed alla cotonicoltura in particolare, perchè il cotone, salvo qualche specie come il *Gossipium herbaceum*, vuole acqua e caldo.

Il caffè aumenta sempre più la sua coltura. Del resto è da ricordare che l'Abissinia è il paese d'origine del caffè, che solo prese il nome di *coffea arabica*, perchè furono gli Arabi ad importarlo in Europa, allo stesso modo che arabici furono detti i numeri che che gli Arabi importarono dall'India.

Il caffè è pianta di poca pretesa. In Abissinia nasce spontaneo. Si può coltivare nei pendii dei monti. Preferisce l'altitudine dai 400 ai 1000 metri sul livello del mare e le sue piante fruttificano continuamente per 20 anni ad oltre, a cominciare dal 3° anno.

Vaste piantaggioni si hanno pure di sesamo (arachidi) e di agave. Tutte coltivazioni che non implicano speciali conoscenze o particolari riguardi e quindi alla portata di ogni contadino.

Il sesamo, come ben si sa, dà olio abbondante dai suoi semi e l'agave dà una fibra quasi nivea, di lunga durata ed assai resistente.

Altra coltivazione iniziata in grande scala è quella delle banane (Piana Piave, Azienda del Dorfu, ecc.).

Non è da tacere la possibilità d'usufruire in avvenire più che non si sia finora fatto, del legname delle foreste, che in parecchi luoghi esistono assai vaste, nonchè la coltivazione a scopo industriale delle euforbie e del ricino, che crescono spontanei in grandissima quantità, e di molte altre piante tropicali, quando il regime delle acque venga meglio regolato, il che non mancherà di fare il nostro Governo, che vuol far della Abissinia una seconda Italia.

Quanto alla vite non è quasi da pensarci, per la mancanza di calce nei terreni eritrei.

Invece è coltivato il tamarindo, che ha un rilevante commercio, e l'olivo, il quale è spontaneo in moltissimi luoghi.

Anche la canna da zucchero ha un avvenire in Eritrea. Essa è una graminacea come il sorgo e la dura e quindi ha le stesse esigenze.

Crescono molto bene l'orzo ed il frumento in numerose località ed anche molti legumi (fave, fagioli, piselli, ceci, lenticchie).

Finora chi andava in Eritrea a coltivare terreni, si sentiva un po' troppo abbandonato ed era necessario molto coraggio ed un certo spirito di avventura per non darsi vinto.

Questo non accadrà più quando l'Abissinia sia no-

stra, quando le autorità civili e militari prenderanno (com'è certo) a cuore le sorti di quelle terre.

Si riverserà allora sul mercato italiano, il prodotto di esse e questo sarà la miglior propaganda, per richiamare in Abissinia sempre nuovi agricoltori, sfollando così la penisola, mentre la nuova civiltà, imponendosi alla povera civiltà primitiva delle terre etiopiche, migliorerà le sorti di quei paesi e darà maggior respiro alla Madre patria.

S. Maria di Sala, ottobre, 1935-XIII.

ARTURO ALY-BELFADEL.

La preparazione dei vini spumanti
col sistema dello Champagne

La fabbricazione dei vini spumanti, alla quale non pochi dedicano attivo lavoro, desta, al giorno d'oggi, sempre crescente interesse, anche perchè favorita dai suggerimenti della moderna enologia.

Si tratta, infatti, di sfruttare maggiormente il ramo della preparazione dei vini fini in bottiglia, tra cui primeggiano gli *spumanti*, per uniformarsi alle esigenze di un commercio più raffinato. Diciamone qualche cosa, riferendoci specialmente al sistema dello *Champagne*. Per questo è necessario ricorrere ad un processo di rifermentazione in vini vecchi bianchi o rosati, depurati e possibilmente profumati.

Bisogna, prima di tutto, accertarsi che questi vini non abbiano una percentuale alcoolica superiore ai 10 gradi. Devesi poi ricercare se in essi vi siano o meno tracce di zucchero indecomposto, e ciò per regolarne la dose da aggiungere, secondo il sistema in parola: e Kg. 2 e mezzo circa per 100 litri. Naturalmente, questa dose diminuisce a seconda del quantitativo di zucchero che l'analisi farà risultare contenuto ancora nei vini stessi.

Operazione importante è quella di preparare il *lievito di fermentazione.*

Ma prima bisogna ricorrere all'addizione, nella massa, di un po' di tannino; che, come sappiamo, è da raccomandarsi tutte le volte che i vini debbono essere chiarificati. Nel nostro caso ugualmente la tannizzazione deve essere seguita dalla *chiarificazione* con ittiocolla non potrebbe precipitare e chiarificar il vino. La presenza di tannino nella preparazione dei vini spumanti è di grande utilità, perchè concerne alla precipitazione delle materie azotate ed alla conseguente eliminazione di cause atte a sviluppare germi di alterazione. Sulla dose di tannino aggiunta si regola la quantità di ittiocolla; giova all'uopo ricordare che il tannino deve precipitare tutta l'ittiocolla. Un grammo e un quarto di iottocolla è precipitato da un grammo di tannino. L'operazione dell'aggiunta di tannino e della colla richiede anche una certa cura. Il tannino, della qualità più fina, si scioglie in alcool a 95° e si dosa opportunamente in maniera da aggiungerne al vino nella quantità di grammi 2,5 per ettolitro; l'ittiocolla, pure, ben spappolata e preparata si aggiunge al vino, nella proporzione di grammi 2.5, dopo un giorno. Ogni aggiunta sarà seguita da una sbattimento, il quale deve essere più energico dopo l'aggiunta dell'ittiocolla.

Con questo procedimento, riferendoci a quanto sopra abbiamo detto, adoperando parti uguali di tannino e di ittiocolla, rimarrà una piccola quantità di tannino in più del vno, quanto basta per facilitare di poi la precipitazione delle fecce nelle bottiglie.

Il *lievito di fermentazione* si prepara, come è noto, versando in una certa quantità di vino dolce, o mosto artificiale, messo in recipiente separato e a temperatura più elevata, la dose occorrente per il vino che si vuol far rifermentare. Nel caso, che trattiamo, dei vini spumanti, la preparazione del lievito è lavoro delicato ed importantissimo. Del vino che abbiamo zuccherato e trattato coll'ittiocolla, si prendono cinque litri per ettolitro, e, in un recipiente a parte, si fa, su questo vino, la semina dei fermenti speciali selezionati di Champagn, nella dose indicata dagli stessi laboratori ecnotecnici, a seconda del quantitativo di vino. Questi fermenti detti *caseosi* sono dotati della proprietà di formare un deposito grossolano, granuloso, polverulento che, senza aderire alle pareti dei recipienti, si deposita, a fermentazione cessata, al fondo, lasciando il vino limpidissimo, dal quale può facilmente essere separato. Il lievito, dunque, deve essere tenuto a temperatura un po' superiore a quella del vino, che si vuol trattare, e ben riparato. Quando questo lievito, che avrà iniziata la fermentazione, presenterà a qualunque piccolo movimento gli si imprima, una schiuma che tarderà a svanire, esso sarà pronto per essere versato nel vino, agitando ripetutamente; agitando ancora a più riprese si arriverà al punto in cui si manifesta in tutto il vino la fermentazione. Sarà allora il momento di versarlo prontamente nelle bottiglie, che, in precedenza, avremo avuto cura di approntare. Le bottiglie ben chiuse vengano appoggiate di fianco, in apposito riparto, dove si andrà ad agitarle una volta tanto, finchè, dopo qualche mese, il vino cosí imbottigliato, richiederà un'altra importantissima operazione: lo *sboccamento*, le *dégorgement* dei francesi.

Si procede in questo delicato lavoro dando alle bottiglie uno scotimento, per far radunare nel collo, in vicinanza del tappo, la feccia che si è formata. Si tagliano le legature che tengono assicurato il turacciolo, sempre tenendo capovolta la bottiglia, lo si fa saltare. Unitamente al turacciolo, per effetto della pressione, esce fuori tutto il deposito insieme con una certa quantità di vino. L'operante, con mossa rapida, dopo aver tenuta inclinata la bottiglia per quell'istante necessario allo sboccamento, dà alla stessa la posizione verticale. Appena fatto ciò e provveduto, nel contempo, a raccogliere il liquido versato colle fecce, si versa nelle bottiglie altrettanto vino buono della stessa qualità ed egualmente preparato. Si rimette quindi subito un altro buon sughero e si fa la necessaria definitiva legatura.

Non vi sono altre operazioni all'infuori della confezione delle bottiglie.

Dopo avere brevemente esaminato il procedimento al quale ci si attiene nella fabbricazione dei vini spumanti col sistma dello Champagne, potremo, nel consigliarlo, far rilevare come esso non vada esente di difficoltà, difficoltà però che possono essere anche felicemente superate, quando abbiamo al nostro attivo una discreta pratica ed una buona volontà.

ENOT. PIETRO DE RENZIO

I vantaggi del nuovo Prestito 5%

I vantaggi reali dei sottoscrittori al nuovo Prestito Nazionale « Rendita 5 % » si possono così riassumere:

1) Reddito del 5,25 %;

2) Sottoscrizione con versamento rateale col massimo comodo;

3) Sottoscrizione con titoli del Prestito Redimibile 3,50 % valutati a lire 80 mentre il prezzo del mercato è di lire 68;

4) Titoli non soggetti a conversione fino al 1° luglio 1956-XXXIV;

5) Titoli esenti da ogni imposta presente e futura;

6) Anticipazione della Banca d'Italia dell'80 % per due anni al 1/2 % sotto il saggio di sconto;

7) Garanzia di corso perchè sostenuto da un Consorzio presieduto dall'Istituto di emissione.

Invecchiamento artificiale del vino

Il vino quanto più invecchia — sempre che sia vino atto all'invecchiamento — tanto più migliora le proprie qualità organiche. Il miglioramento consiste sopratutto nel fatto che il vino, con l'età acquista — generalmente parlando — un profumo maggiore ed una finezza più accentuata. L'aumento di *bouquet* è dovuto ai fenomeni di ossidazione che, man mano che il vino invecchia, si producono nella massa liquida, dando luogo alla formazione di principi eterei volatili: il raffinamento maggiore è dovuto anch'esso alla ossidazione che determina la precipitazione di forte materia colorante, delle sostanze albuminoidi e del tannino, rendendo quindi il vino più spoglio e in conseguenza più raffinato e più abboccato.

Il mercato apprezza in grado notevole queste qualità che acquistano i vini con l'invecchiamento e l'enologia, che va sempre più assumendo carattere e forma industriale, ha presentemente una tendenza spiccata a dedicarsi alla produzione di questi tipi di speciale finezza. Senonchè in questo compito essa è potentemente ostacolata dal fatto che l'invecchiamento, che rappresenta la condizione *sine qua non* per affinare il prodotto, porta seco una immobilizzazione notevole di capitale, la necessità di cure costanti e minuziose, un calo notevole di merce, ed una quota di rischi molto considerevole. E tutto ciò, in presenza della crisi che in modo latente od acuto travaglia già da parecchi anni l'enologia nazionale, fa sì che la produzione di vini fini, che dovrebbe costituire l'obiettivo per una notevole parte della nostra industria vinicola, sia ancora molto ristretta ed imperfetta.

In seguito ai progressi fatti in questi ultimi tempi dalla chimica del vino, essendosi venuti a conoscere nella sua intima essenza il meccanismo dell'invecchiamento del vino, si è, in più riprese, pensato di affrettare artificialmente il processo naturale, eliminando la maggior parte degli inconvenienti sopra citati. Così, per produrre lo spogliamento del vino dalle sostanze che lo rendono piuttosto rude, si è consigliato di ricorrere alle collature, le quali determinano, come si sa, la precipitazione delle sostanze albuminoidi, delle materie coloranti e del tannino. Così pure, per affrettare l'eterificazione onde indurre nel vino l'aumento di *bouquet*, caratteristico dei vini fini ed invecchiati, si suole ricorrere all'aereamento, allo scopo di sciogliere nella massa liquida una quantità maggiore dell'elemento eterificante, e cioè di osigeno atmosferico. Ma ambedue queste pratiche danno luogo sovente a degli inconvenienti che possono assumere una particolare gravità. Le collature ripetute troppo di frequente rendono il vino troppo secco, in modo da farlo assomigliare non ad un prodotto invecchiato, ma ad un prodotto addirittura decrepito.

L'aereamento, effettuato sia mediante ripetute collature sia per mezzo di frequenti travasi, insieme all'aria atmosferica, può portare nel vino i germi di malattie, determinando speciali alterazioni. Ciò senza contare che l'aereamento può diminuire il *bouquet* già formato mediante la volatilizzazione dei principi che lo costituiscono. Che se poi si abbia a fare con un vino non perfettamente normale, allora l'ossigeno atmosferico, anzichè elemento eterificante può divenire elemento acetificante determinato dalle alterazioni causate dal fermento acetico. In tal caso, invece di invecchiare il vino, si otterrebbe dell'aceto.

Per eliminare questi inconvenienti causati dall'aereamento, si è pensato di dare al vino l'ossigeno necessario per determinare l'ossidazione sotto forma di composti dotati di speciali proprietà ossidanti, come l'acqua ossigenata e l'ozono. Ma anche queste sostanze in pratica si sono dimostrate piene di inconvenienti. Sopratutto si è dovuto constatare che l'azione loro sul vino il più delle volte riesce troppo energica, determinando così un aumento dell'acidità volatile e la parziale distruzione della materia colorante e degli eteri aromatici.

Allora si è pensato di girar la questione e si è detto: poichè riesce difficile e pericoloso aumentare la formazione di eteri nel vino mediante l'immissione artificiale di ossigeno, tentiamo di aumentare il potere eterificante di quello contenuto normalmente nel vino o portatovi mediante un moderato e prudente aereamento. Ed applicando questo principio, col combinare in modo speciale l'azione del calore a quella dell'invecchiamento, sono stati immaginati e costruiti di recente degli apparecchi che sembrano destinati a risolvere, in modo soddisfacente, il problema dell'invecchiamento artificiale dei vini.

Dott. A. CIUFFOLINI

Vantaggi della conversione del "Redimibile," nel nuovo Prestito

Per sottoscrivere un *capitale nominale qualunque* di *rendita nuova* 5 % occorre versare l'intero capitale nominale di *Redimibile* più una quota suppletiva di L. 15 per ogni L. 100 di capitale nominale versato.

Nella seguente tabella si ha:

a colonna 5 l'interesse annuo che si ricaverebbe *non eseguendo* la conversione;

a colonna 7 l'interesse annuo che si ricaverà *eseguendo* la conversione;

a colonna 8 il *vantaggio* che deriva dalla conversione del *Redimibile*.

PRIMA DELLA CONVERSIONE: REDIMIBILE E QUOTA					RENDITA NUOVA CORRISPONDENTE		
Redimibile Capitale nominale Lire	Interesse relativo 3,50 % Lire	Quota suppletiva Lire	Interesse relativo 5 % Lire	Interesse totale Lire	Capitale nominale Lire	Interesse relativo 5 % Lire	Vantaggio Lire
1	2	3	4	5	6	7	8
100	3,50	15 —	0,75	4,25	100	5	0,75
200	7 —	30 —	1,50	8,50	200	10	1,50
500	17,50	75 —	3,75	21,25	500	25	3,75
1000	35 —	150 —	7,50	42,50	1000	50	7,50
5000	175 —	750 —	37,50	212,50	5000	250	37,50
10000	350 —	1500 —	75 —	425 —	10000	500	75 —
20000	700 —	3000 —	150 —	850 —	20000	1000	150 —
50000	1750 —	7500 —	375 —	2125 —	50000	2500	375 —

Evidentemente il risparmiatore *deve*, nel proprio interesse, eseguire la conversione del Redimibile.

I sottoscrittori possono ratizzare il versamento della quota di L. 15 ogni 100 lire in L. 6 all'atto della sottoscrizione. L. 6 entro quattro mesi dalla data di apertura della sottoscrizone e L. 3 entro gli altri quattro mesi successivi.

Per rendere le botti di vino nero idonee per quello bianco

Si introduce nella botte una soluzione bollente al 20 per cento di carbonato di soda la quale si fa posare su tutte le parti del legno; poi si estrae e s'introducono 4 kg. di calce viva, su cui si versa dell'acqua semplice, facendo posare, come sopra, questo latte di calce or su un altro e infine sulle doghe della botte. Queste due ben distinte operazioni richiederanno oltre ventiquattr'ore di tempo. Ricordiamo che per ogni ettolitro di capacità del fusto è sufficiente un litro di soluzione sodica.

Disinfezione delle castagne
destinate all'esportazione

Per evitare i gravissimi danni prodotti dalla Tignola sulle castagne che debbono essere esportate, considerando l'importanza che ha questo prodotto molto richiesto specie negli Stati Uniti d'America (nel solo porto di New-York ne pervengono annualmente circa 11.000 tonnellate), il prof. L. Petri, Direttore della R. Stazione di Patologia Vegetale di Roma, ha istituito serie esperienze di disinfezione presso la Stazione stessa che vennero esguite coll'attiva collaborazione del Prof. Sibilia e dei Dott. Pulselli e Mercuri. I risultati di queste esperienze, secondo una relazione pubblicata dal Prof. Petri sul Bollettino della Stazione portano alle seguenti conclusioni:

1. La sommersione in acqua delle Castagne bacate determina la morte delle larve di *Carpocapsa* e di *Balanino* si è prolungata sino al 6° giorno.

2. La sommersione prolungata favorisce il marciume umido delle Castagne bacate.

2. — Le Castagne sottoposte alla sommersione per 6 giorni perdono la facoltà germinativa.

4. Il trattamento delle Castagne con acido cianidrico per uccidere le larve della *Carpocapsa* e del *Balanino* è stato ripetutamente sperimentato con un apparecchio appositamente costruito e che permette d'operare a pressione inferiore a quella ordinaria.

5. La quantità di acido cianidrico necessaria per uccidere nelle Castagne le lave dei due insetti anzidetti è di gr. 3,50-3,80 per metro cubo.

6. La capacità dell'apparecchio di disinfezione deve essere circa venti volte più grande del volume delle castagne da disinfettare e ciò per impedire una eccessiva diminuzione della concentrazione del gas in seguito all'assorbimento di questo da parte delle castagne, le quali ne possono assorbire circa gr. 0,06-0,07 per Kg. in 10 ore con vuoto parziale di cm. 20 di mercurio e quando la circolazione dell'aria per le castagne avvenga facilmente. La stratificazione quindi delle Castagne su graticci sufficientemente distanziati fra di loro, costituisce una delle principali condizioni di una disinfezione efficace.

7. E' stata ottenuta la morte delle larve, anche quando nelle castagne erano contenuti gr. 0,022 per Kg. ma gr. 0,05 per Kg. costituiscono la dose sicuramente morale, quando il trattamento dura 10 ore, con un vuoto di 20 cm. di mercurio. E' probabile che questa durata possa essere notevolmente abbreviata aumentando il vuoto.

8. Al termine della disinfezione e dopo aver ricambiato l'aria nell'apparecchio, le castagne debbono essere sottoposte ad un secondo vuoto di 50 cm. o più di mercurio per 20 ore. Con questo mezzo le Castagne cedono circa il 65% di acido cianidrico in esse contenuto.

9. Quest'ultimo trattamento e l'esposizione delle Castagne all'aria libera riducono il contenuto di acido cianidrico a quantità così piccole che si possono ritenere trascurabili nei riguardi della tossicità per l'uomo, quando siano mangiate dopo la cottura.

10. Le casagne disinfettate coll'acido cianidrico, e conservate in ambiente ermeticamente chiuso, cedono all'aria un 7% circa del loro contenuto in acido cianidrico. Questa quantità può essere ritenuta innocua, nei riguardi delle castagne disinfettate, se nei magazzini e nelle stive dei piroscafi sia effettuata una sufficiente circolazione d'aria.

11. Dai risultati ottenuti nelle presenti esperienze l'applicazione della disinfezione con l'acido ciandrico alle Castagne destinate all'esportazione sembra non presentare alcuna seria difficoltà.

I "DECALOGHI" DELL'IGIENE RURALE

Strumenti da taglio

1) Le forche, i rastrelli e tutti gli strumenti con punte o lame taglienti, dopo l'uso non si dovranno lasciare abbandonati per le aie e i cortili, ma dovranno tenersi riuniti in apposito locale; le roncole, le accette, le falcette, le falci fienaie e simili dovranno inoltre appendersi in modo inaccessibile ai bambini ed in modo che cadendo non possano ferire chi vuole staccarli; per le falcette e le falci fienaie, curare che le lame rimangano sempre addossate al muro od alla rastrelliera.

2) Le lame taglienti, specialmente delle falci fienaie, sia in riposo che durante il trasporto, dovranno essere protette da custodia di legno, di cuoio o di latta; quanto meno dovranno tenersi avvolte con stracci o paglia, meglio se smontate e serrate contro il manico. All'uopo esiste uno speciale dispositivo che ne facilita il montaggio e lo smontaggio.

3) In mancanza di custodia e smontaggio:

a) camminando con la falce fienaia, portarla in spalla con la punta rivolta in alto;

b) non trasportare falci od altri strumenti taglienti su biciclette;

c) non posare a caso la falce e gli altri strumenti su carri carichi di fieno, paglia, ecc.; ma curare che le parti pericolose degli strumenti restino affondate nel mucchio con la punta e con il taglio rivolti in basso e con la impugnatura ben visibile;

d) scaricando la falce e gli altri strumenti dal carro, porgerli sempre dalla parte del manico.

4) Le roncole e le accette, oltrechè della custodia, dovranno essere munite di un cinturino di cuoio o robusto spago, fissato al manico, in maniera da poterle assicurare al polso di chi le adopera, specialmente stando su gli alberi; anche la roncola appesa alla cintola dovrà essere chiusa da custodia, per la sicurezza di chi la porta e di chi può avvicinarlo.

5) Il manico delle roncole, dei segacci, dei grossi coltelli a lama fissa per uso di campagna, dovrà essere ben fissato alla lama, con impugnatura comoda e provvista di una sporgenza, almeno dalla parte della lama, in modo che non possano sfuggire dal manico, e che la mano non possa scivolare e ferirsi contro la lama stessa.

6) il manico delle ascie, delle accette, dei falcioni, ecc. dovrà essere costruito con legno duro, senza screpolature, o nodosità che ne diminuiscano la resistenza, dovrà essere ben assicurato al ferro, perchè questo non possa staccarsi e colpire chi lavora vicino o di sotto.

7) Per evitare colpi di falce ai piedi e alle gambe durante i lavori di falciatura, usare calzature e possibilmente gambali.

8) Nelle operazioni di potatura, rimondatura ed innesto, preferire l'uso di strumenti taglienti meno pericolosi, quali le forbici, gli svettatoi a pertica, le tenaglie da innesto, i coltelli affilati a lama fissa.

9) Per affilare con la cote strumenti da taglio, usare coti lunghe, la cote corta provoca spesso pericolosi tagli alle mani.

10) Tagliando foraggio col falcetto, proteggere con ditali a maglia metallica, o almeno di canna, l'indice ed il medio della mano che riunisce l'erba per evitare facili tagli che spesso causano gravi infezioni.

CURIAMO LE PIANTE!

Contro la clorosi delle piante da frutto ed in particolare del pesco

Le piante da frutto, ed in modo particolare il Pesco, vanno soggette, specialmente nell'Italia Superiore, in condizioni determinate di terreno e di esposizione, ad una gravissima malattia che si manifesta con un parziale o totale ingiallimento del fogliame, seguito tosto da seccume che oltre le foglie, interessa i rami giovani, poi man mano quelli più vecchi, riducendosi sempre più la vegetazione e quindi la produzione fino a totale essiccamento della pianta che può sopravvenire dopo uno o più anni dall'inizio della malattia a seconda della resistenza del soggetto.

In Piemonte e Liguria il Pesco viene frequentemente colpito con danni gravissimi: ne sono particolarmente colpite le Pesche a polpa gialla (*Triumph, Gialla di Napoli, di Verona* ecc.) in terreni fortemente calcarei ed umidi ed irrigati. La *clorosi* del Pesco è malattia del tutto diversa dal *giallume* propria dell'America del Nord e che, a quanto pare, è dovuta a *virus.*

Si hanno diverse forme di clorosi nelle piante: quelle di origine infettiva che determinano i cosidetti *mosaici;* quelle ereditarie che si manifestano con variegature fogliari, quelle *fisiologiche* che provengono da disquilbrio nutritivo, da disturbi nei fenomeni di fotosintesi. A questa categoria di *clorosi* appartiene quella del Pesco, del Pero e di altri fruttiferi che non è quindi di natura parassitaria, ma causata da alterazioni fisiologiche dell'apparato radicale che si ripercuotono sulla formazione del pigmento clorofilliano in varietà particolarmente suscettibili.

La clorosi non dipende dalla deficienza di ferro o di magnesio nel terreno, ma bensì da impedita diffusibilità del ferro nei tessuti della parte aerea onde viene compromessa la formazione del pigmento clorofilliano (perciò l'ingiallimento) e quindi la funzione dell'assimilazione del carbonio. Il contenuto elevato di calcare nel terreno o la reazione alcalina di questo agravano la clorosi senza che però ne siano la causa nonostante la definizione di *clorosi* calcarea che si dà a questa malattia. Secondo Labrousse la clorosi calcarea è riferibile essenzialmente al fatto dell'impossibilità per parte delle piante sofferenti di assorbire il ferro: il carbonato di calcio renderebbe insolubile il ferro (Maze, Ruot, Lemoigne): sotto forma di sali ferrosi l'assimilazione del ferro è più facile: tutte le circostanze del suolo che tendono a trasformare i sali ferrosi in ferrici contribuiscono alla produzione della clorosi.

In mezzo acido tale trasformazione è meno facile, più facile invece in mezzo alcalino.

Della *clorosi nutrizionale* dei Peschi ebbe ad occuparsi recentemente il Prof. Ciferri nella regione Albese ove questa malattia è molto diffusa e ne fece oggetto di una interessantissima pubblicazione. Detta clorosi è in rapporto coll'elevato contenuto in calcare dei terreni: infatti il terreno di Pescheti sani conteneva solo il 2,84% di carbonato di calcio, mentre quello dei pescheti clorotici ne conteneva fino al 7,76%.

Secondo Guillon il terreno con calcare a particelle finissime è più propizio alla clorosi: l'argilla ne modera gli effetti: i terreni marnosi hanno forte potere clorosante. L'argilla contornerebbe i granuli calcarei e li sottrarrebbe in parte all'azione dissolvente dell'acqua. La silice, l'umidità del suolo aggravano la clorosi: i calcari duri, perchè meno solubili, sono meno clorosanti. La ricchezza di calcare nel sottosuolo avrebbe poca influenza sulla clorosi se lo strato superficiale è poco calcareo: le radici, in questo caso, tenderebbero a svilupparsi meno profondamente. Secondo il Petri altre cause di clorosi sarebbero lo scarso deflusso dell'acqua nel terreno, la stanchezza di esso per prolungata coltura del Pesco: infatti in provincia di Savona le condizioni clorosanti più gravi si avrebbero in terreni di pianura, leggeri, abbondantemente irrigati, da lungo tempo coltivati a pesco. Il Ciferri riferisce che i Peschi non innestati non soffrono quasi mai di clorosi: questa si manifesta generalmente su le piante dopo il terzo anno di innesto: le varietà più produttive sarebbero più soggette alla clorosi.

Il Petri ammette che il marciume radicale possa essere un fenomeno talora concomitante per quanto si possona avere peschi clorotici con radici perfettamente sane. La morte delle piante già molto indebolite da clorosi nutrizionale può quindi avvenire anche per infezione fungina.

Come misure preventive il Ciferri consiglia di non piantare pescheti in terreni ove il carbonato di calcio sorpassi il limite del 6 % e dove il PH sia superiore a 7,5: molta importanza si deve dare al portainnesto come prevenzione alla clorosi: l'innesto sul *Prunus Davidiana* scongiurerebbe la malattia. Evitare l'innesto della var. *Triumph* molto suscettibile alla clorosi. Nei terreni compatti si debbono eseguire accurati lavori di fognatura e scavare fossi di scolo: le irrigazioni, ove si effettuano, debbono essere limitate: nel pescheto non si debbono consociare colture ortive.

La clorosi può essere curata con forti somministrazioni di solfato ferroso da distribuire al piede delle piante ammalate in dosi che possono salire, secondo il Petri, fino a 20-30 Kg. per pianta: nella zona di Spotorno (Savona) si curano con questo metodo peschi clorotici in terreni non soverchiamente calcarei nè sabbiosi: in terreni argillosi si possono adoperare dosi minori effettuando però le somministrazioni tutti gli anni.

I concimi acidi (perfosfato minerale, solfato ammonico) danno buoni risultati nei terreni alcalini: il solfato di manganese in piccole dosi (200 gr. per pianta) mescolato a polvere di carbone di legna e zolfo costituirebbe pure un buon anticlorotico. I peschi deperenti si rimettono talora in buone condizioni di vegetazione concimandoli al piede con perfosfato minerale e solfato ammonico quindi seminandovi attorno leguminose (fave, veccie, lupini ecc.) e sovesciandole alla fioritura.

Anche le irrorazioni e pennellazioni al fusto con soluzioni di solfato ferroso al 5% prima dell'apertura delle gemme favorirebbero l'inverdimento delle piante clorotiche.

Ecco un metodo che con probabilità di successo può tentare il frutticoltore contro la clorosi dei fruttiferi: in autunno, subito dopo la caduta delle foglie, praticato il taglio dei rami secchi e fortemente deperiti, effettui la spuntatura degli altri rami: applichi quindi immediatamente su tutta la pianta dalla base del tronco all'apice dei rametti, e' specialmente su quelli spuntati, una buona irrorazione con soluzione di solfato ferroso al 4-5%. E' l'applicazione sui frutteti del classico metodo Rassiguier contro la clorosi della vite che, secondo anche le esperienze del Guillon, darebbe migliori risultati se effettuato nell'autunno perchè in questa stagione l'assorbimento per attrazione capillare dei vasi è più forte dato che vi è deficienza di pressione interna e quindi più facilmente avviene l'entrata dei liquidi dall'esterno all'interno che non nella stagone primaverile. Su le piante più colpite la penetrazione interna del sale di ferro si può anche intensificare con opportuni tagli fatti con strumento tagliente su la scorza del tronco o dei grossi rami in senso longitudinale o trasversale sui quali tagli si spennella una soluzione molto concentrata (35-40%) di solfato ferroso. Poichè la clorosi, come ab-

biamo detto più sopra, dipende non tanto da deficienza di sali di ferro nel terreno quanto da l'impedita diffusibilità del ferro nei tessuti della parte aerea per impedire assorbimento radicale: il fare assorbire detti sali direttamente dalla parte aerea evita questo inconveniente riattivando la formazione della clorofilla e quindi l'attività dei cloroplasti e perciò l'assimilazione del carbonio. L'Arnaud sperimentò pure con successo contro la clorosi del Pioppo canadese questo metodo primaverile-estivo: egli praticò fori sul tronco o sui grossi rami profondi 1,5-20 cm. del diam. di 5 mm. e vi introdusse dentro una pasta formata da solfato ferroso finamente polverizzato (gr. 35-40) con olio (gr. 20): il solfato ferroso verrebbe man mano disciolto dalla linfa ascendente e portato in alto attraverso i vasi del legno giovane (alburno). Il Sannino ottenne pure buoni successi nella lotta contro la clorosi della vite praticando durante l'estate il taglio o l'amputazione dei succhioni erbacei e pennellando le ferite così aperte con soluzione di solfato ferroso al 20-25%.

Si completi il trattamento alle piante clorotiche in autunno scavando al piede di esse una fossa circolare profonda tanto da arrivare alla base delle grosse radici e spargendovi una buona dose di *Ferfor*, il noto concime medicato della Casa Caffaro di Milano, dose che da 1 Kg. per piccole piante può andare fino a 5-10 Kg. per grosse piante. Si ricopre il tutto di terra lasciando però una lieve escavazione tutt'attorno perchè l'acqua di pioggia possa trattenersi e penetrare quindi nel terreno impregnando il fertilizzante che verrà sciolto lentamente e portato a contatto delle radici anche più profonde. Il *Ferfor* eserciterà un'azione anticrittogamica distruggendo le muffe saprofite o parassite che si fossero sviluppate su le radici delle piante ammalate, inoltre, in primavera, assorbito dalle radichette di cui stimolerà la produzione, eserciterà un'azione ricostituente promovendo una vegetazione rigogliosa e regolare, eccitando la formazione del pigmento clorofilliano sì da far scomparire del tutto le manifestazioni clorotiche anche se già ne l'anno precedente erano molto accentuate.

T. FERRARIS

RECENSIONI

L. Manzoni ed A. Puppo: *Sulla traspirazione del frumento in relazione ai fattori ambientali* (Atti del R° Istituto Veneto di Scienze, Lettere ed Arti 1934-35. T. XCIV p. II. Venezia 1935: pagg. 319-367 c. 2 tav. grafici).

Una prima nota su questo argomento a cura degli Ill. AA. compariva sui *Comptes rendus des séances de l'Acad. des Sciences T.* 198 *p.* 1066 (12 *marzo* 1934) *di Parigi nella quale* venivano riportati i risultati delle prime esperienze presso la R. Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano allo scopo di determinare la quantità di acqua traspirata dal grano nel periodo vegetativo e le relazioni statistiche tra il valore della traspirazione giornaliera e quella dei fattori del clima. Gli AA. avrebbero trovato che una pianta traspira durante tutto il periodo vegetativo g. 1160,6 di acqua: calcolando una media per ogni spica di 62 cariossidi di peso secco totale di g. 2,457: la quanità di acqua consumata per grammo di sostanza secca (cariosside) sarebbe così eguale a g. 472,4.

Il nuovo lavoro espone dettagliatamente i metodi seguiti dagli AA. ed i risultati ottenuti colla var. Mentana (Strampelli). Per pesata viene determinata la traspirazione giornaliera per pianta: calcolata a brevi intervalli di tempo la superficie traspirante, viene determinato il valore della traspirazione giornaliera per unità di superficie, estesamente a tutto il periodo vegetativo, che risulta pari a dm 2=8,18.

Gli AA. hanno poi istituito ricerche di correlazioni fra la traspirazione per unità di superficie e principali fattori ambientali (temperatura, umidità relativa, radiazione globale, velocità del vento ecc.); particolarmente elevato risulta il coefficiene di correlazione con la radiazione globale che mette in evidenza l'importanza delle misure sistematiche di radiazione solare in questo ordine di ricerche.

Il contributo apportato da questo primo studio interno alla quantità di acqua traspirata dal grano ha non solo grande importanza scientifica ma anche notevole valore pratico in quanto costituisce le basi della tecnica e dell'economia dell'irrigazione delle piante agrarie.

E' interessante infatti per le coltivazioni in regioni a clima più o meno arido conoscere quali sono le esigenze delle piante in rapporto all'acqua onde fare la scelta di quelle specie o varietà che hanno meno *richiesta d'acqua* e quindi sono più adatte in tali condizioni e possono ciononostante prosperare e dare il maggior reddito.

T. F.

IN BIBLIOTECA

I libri del cantiniere

Sono usciti per i tipi del Ramo Editoriale degli agricoltori quattro interessanti volumetti dedicati al cantiniere il cui prezzo complessivo per i nostri abbonati è di è sole L. 8. I titoli dei volumetti dicono di per sè lo spirito pratico che li anima e li rende veramente preziosi: *L'arte di fare il vino* del prof. A. Mazzei; *Il buon cantiniere* seguito e completamento del primo del prof. A. Mazzei; *Come si fabbricano i vini spumanti*, pure del prof. Mazzei; *Malattie e difetti dei vini* del prof. C. Simoncini.

Basta sfogliare questi libretti di 60-70 pagine per comprenderne subito il carattere utilitario: nitide fotografie, ricchezza di disegni dimostrativi, capitoli brevi e chiare esposizioni di fatti, di consigli e di ricette. Sfrondata la tecnica vinicola del superfluo per il pratico, gli autori ci presentano quel che serve di conoscere per ottenere vini buoni, sani e serbevoli. Se poi per cause a volte imprevedibili, si manifestano alterazioni che minacciano la rovina del vino, la consultazione del volumetto del prof. Simoncini permette al cantiniere di iniziarsi all'arte della... medicina enologica e, salvo casi estremi di malanni insanabili o di difetti incorreggibili, l'iniziazione diviene motivo di viva soddisfazione morale e materiale perchè l'intervento è sempre benefico.

Con gli accorgimenti e i mezzi di una lunga esperienza si possono salvare ettolitri ed ettolitri di vino che altrimenti andrebbero inesorabilmente perduti.

Avete botte vecchie male odoranti, oppure recipienti nuovi da disinfettare, volete produrre vini da pasto o da dessert, cercate di rafforzare il grado alcoolico o di rendere asciutta o pastosa la vostra produzione, non avete che consultare i volumetti dei proff. Mazzei e Simoncini per fissare il piano della vostra attività nella corrente vendemmia. Ecco perchè i quattro volumetti sono raccomandabili.

Per le ordinazioni i nostri abbonati possono rivolgersi direttamente al Ramo editoriale degli agricoltori, Roma Via Vttorio Veneto, Palazzo Margherita, inviando l'importo di L. 8, a mezzo vaglia postale o in francobolli.

FRA RIVISTE E GIORNALI

CRISI FORAGGERA E POSSIBILI RIMEDI. — In non poche regioni d'Italia imperversa, purtroppo, e da lungo tempo, una crisi foraggera preoccupatissima. Tanto più preoccupante, poi, in quanto sembra che l'agricoltore non vi trovi altra via d'uscita che di vendere il bestiame, con tutte quelle gravi conseguenze immediate e mediate che è facile immaginare.

Prima di decidersi dunque per lo sfollamento delle stalle, pur ammettendo che qualche capo, ma soltanto di quelli vecchi e di scarto, debba essere sacrificato, occorre pensarci su due volte e vedere se non esista la possibilità di un rimedio. E la possibilità esiste indubbiamente.

A parte il consiglio di formare erbai su erbai, occorre intanto non fare spreco del poco foraggio di cui si dispone, evitando di riempire troppo le greppie per poi vedere il fieno o l'erba andare a finire nella lettiera.

Ma sopratutto occorre far uso del trinciaforaggi che fa realizzare delle economie del 25-30 %, e che è assolutamente indispensabile per la trinciatura di quei materiali secondari e grossolani (paglie, strami, canne, cartocci e cime di granoturco...) che abbondano in ogni podere e che opportunamente corretti a mezzo di condimenti e di mangimi concentrati, possono venire adibiti nella formazione di miscugli aventi il compito di sostituire il fieno. Ecco qualche tipo di detti miscugli o fieni artificiali: 1) Paglia kg. 80 - Fieno kg. 10 - Panello (arachide, sesamo, semola glutinata di mais) kg. 5 - Melassa kg. 5. — 2) Paglia kg. 75 - Panello kg. 15 - Melassa kg. 10. — 3) Paglia kg. 50 - Fieno kg. 25 - Panello kg. 15 - Melassa kg. 10. La melassa si diluisce in 3-4 volte il suo peso mediante acqua tiepida e con un innaffiatoio si bagna il foraggio trinciato, cospargendovi poi sopra la farina di panello.

Il primo dei su citati miscugli constituisce un mangime sufficiente a mantenere qualsiasi soggetto adulto allo stato di riposo. Il secondo è migliore e può essere anche impiegato per altri animali, e migliore ancora è il terzo tipo, che ha un valore nutritivo tale da sopperire ai bisogni alimentari degli animali più esigenti e rappresenta quindi un foraggio che serve come razione di mantenimento e di produzione.

Anche con poco fieno è dunque possibile tirare avanti le stalle, ricorrendo a dei surrogati che sono per giunta assai economici. Faccia l'agricoltore i conti, e vedrà se non è vero.

Bisogna quindi integrarla con mangimi concentrati, quali i panelli, fra cui indicatissimo quello di arachide, e con farina d'ossa che si rende assolutamente necessaria per i giovani soggetti.

Una miscela di 65 Cg. di manioca e 35 del citato panello oppure 60 di manioca e 40 di farina glutinata possono sostituire, e con molta economia, 100 Cg. di mais.

Abbiamo detto in altra nota che per fronteggiare la crisi foraggera bisogna ricorrere anche all'impianto di erbai.

Come essenze da raccomandarsi ora dobbiamo citare le rape, la senape bianca, il colza, il ravizzone, le favette, la veccia e l'avena...

E' superfluo dire che le semine si faranno scalarmente, per così frazionare il raccolto nel tempo.

G. CONSOLANI.

(*Famiglia agricola*).

LA GERMINABILITA' DEI SEMI. — La germinabilità è la facoltà che hanno i semi di germinare, di svilupparsi, allorquando vengano posti in determinate condizioni di temperatura e di umidità.

La determinazione della germinabilità dei semi è della massima facilità.

Per la determinazione del grado di germinabilità si usano degli apparecchi chiamati germinatoi, e dei quali il commercio offre un buon numero: quali il germinatoio Nobbe, il Pagnaul, il Cugini, il Passerini, ecc. ecc.

Non è detto che per fare la prova della germinazione sia indispensabile acquistare un germinatoio.

Per tale scopo può essere sufficiente anche un semplice piatto di cucina, oppure un piccolo vaso da fiori, ecc.

Questo metodo è della massima facilità e semplicità. Si prende un piatto da cucina e vi si mette uno strato di sabbia, il quale giornalmente dovrà essere tenuto bagnato.

In tale strato di sabbia bagnata dovranno essere posti i semi, dopo averli numerati, e messi in ambienti di media temperatura.

Dopo alcuni giorni si vedranno i semi germinare, i quali dovranno essere, a mano a mano che germinano, levati dal piatto e numerati.

Dal numero dei semi germinati si avrà la percentuale della germinabilità.

SI TORNA A PARLARE DI BOZZOLI. — Il prezzo dei bozzoli sale: si è già oltre le 7 lire il kg., mentre al momento in cui il seme era in incubazione si parlava, sì e no, di tre lire.

Al prezzo attuale, se, come si spera, non discenderà, i nostri contadini torneranno ai bei tempi in cui la Provincia produceva oltre cinque milioni di chilogrammi.

E allora non c'è che cogliere l'occasione per insorgere contro coloro che penseranno di continuare l'inconsulto abbattimento di gelsi.

E' proprio vero dunque che il gelso è la pianta dell'oro.

(*Gazzetta del Contadino*).

ESPERIENZE DI CONCIMAZIONE SU PRATI DI MONTAGNA sono state effettuate, durante il 1933 nella Norvegia, a cura della « Stazione Pubblica di Ricerche Agricole norvegese », i cui risultati vengono ora resi noti dalla rivista *Superphosphate*. Specialmente eloquente appare il confronto del raccolto, in chilogrammi di fieno secco, ottenuto su diverse parcelle di un ettaro ciascuna, sottoposte a concimazione completa (perfosfato, sale potassico al 40 %, nitrato sintetico Norge) a dosi crescenti. La media di 235 saggi, ha consentito di stabilire i seguenti rapporti: parcella non concimata = kg. 333; *parcella A* concimata con kg. 15 di perfosfato, 15 di nitrato sintetico e 7.5 di potassa al 40 per cento = kg. 466; *parcella B* concimata con kg. 25 perfosfato, 25 di nitrato e 12,5 di potassa = kg. 538; *parcella C* concimata con kg. 35 di superfosfato, 35 di nitrato e 17,5 di potassa = kg. 610. Il maggior profitto realizzato nelle tre parcelle concimate, in confronto di quelle testimone, è rappresentato per ciascun ettaro, dalle seguenti cifre, rispettivamente (in corone norvegesi): 3,32; 4,64; 6,07. Per ciascun chilo di concime somministrato si è avuto nelle tre parcelle, un rendimento rispettivo di kg. 3,5; 3,3; 3,2 di fieno secco.

(*Agricoltura Fascista*).

LE QUANTITA' NORMALI DI SEME PER ETTARO. — Viste le continue discussioni sulle quantità di seme di frumento da spargersi per ogni ettaro di superficie in semine normali o in semine ritardate, abbiamo desiderato avere da fonte autorevole un dato di base, e lo abbiamo chiesto alla R. Stazione Sperimentale di Granicoltura « Nazareno Strampelli » di Rieti.

Ci ha gentilmente risposto che i quantitativi da essa consigliati per le sottonotate varietà sono i seguenti: Mentana, Damiano e Villa Glori: semina normale Kg. 150, semina tardiva Kg. 160-170; Terminillo: semina normale Kg. 130, semina ritardata non si consiglia; Edda: semina normale Kg. 140, semina ritardata Kg. 160; Roma: semina normale Kg. 170; semina ritardata Kg. 180; Littorio: semina normale Kg. 160, semina ritardata Kg. 170. Circa il Mentana mutico (erroneamente detto Ciro Menotti), si consiglia di abbandonare la coltivazione, essendo soggetto alla « Golpe bianca ».

Naturalmente, aggiungiamo noi, le quantità di seme possono e devono variare non solo a seconda del tempo di semina, ma anche di tutte le altre più o meno favorevoli circostanze di clima e di terreno.

Le basi suddette, ad ogni modo si tengano presenti come importante punto di riferimento.

(*Agricoltura Friulana*).

LO SGRAVIO DELL'IMPOSTA SUI CELIBI. — Ad integrazione di quanto si ebbe a disporre in merito allo sgravio dell'imposta di ricchezza mobile e complementare sui redditi cessati in conseguenza dei richiamati alle armi e degli arruolamenti volontari, è stato disposto, che gli uffici delle imposte non appena vengono a conoscenza che un celibe sia stato richiamato alle armi o si sia arruolato nei reparti coloniali, dovranno senz'altro concedere di propria iniziativa o provvedere su domanda senza far questione di termine, allo sgravio dell'imposta sui celibi.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

LA FESTA DELL'UVA. — E' stata celebrata in tutta Italia con la consueta gioconda festosità e colla partecipazione attiva delle popolazioni rurali e cittadine. In molti centri l'O. N. D., in collaborazione colla autorità sindacali e politiche, ha indetto cortei folcloristici e simpatiche manifestazioni.

LA COMMISSIONE PROVINCIALE GRANARIA DI ROMA. — Si è radunata sotto la presidenza dell'on. Francesco Giunta, che si è detto ben lieto di porre la sua opera a servizio delle alte finalità che ispirano l'azione dell'Ente creato dal Regime per il conseguimento della nostra indipendenza granaria.

La Commissione ha esaminato quindi ampiamente le proposte di conferimento dei premi dei quattro Concorsi indetti dalla Commissione stessa e che riguardano: l'incremento della produzione unitaria del grano; la razionale sistemazione dei terreni; il progresso delle coltivazioni foraggere e dell'allevamento del bestiame; l'incremento delle produzioni orticole pregiate.

LA SOCIETA' ITALIANA PER IL PROGRESSO DELLE SCIENZE. — Tiene la sua 25ª riunione annuale in Palermo.

Particolare importanza hanno i lavori della Sezione Scienze Agrarie e Forestali di recente istituzione, la cui presidenza è stata affidata al prof. Giacomo Acerbo, presidente dell'Istituto Internazionale di Agricoltura. Ai lavori che la Sezione svolgerà a Palermo è già assicurata la presenza di altre eminenti personalità della scienza e della politica.

La Sezione verrà ufficialmente inaugurata con un discorso dell'on. Acerbo sul tema: « La Economia Agraria della Sicilia nella formazione storica della sua consistenza ».

IL 2° CONVEGNO DI PISCICOLTURA AGRICOLA. — E' stato inaugurato a Vercelli il 7 c. m. presente S. A. R. il Duca di Genova ed il sottosegretario on. Tassinari, le autorità politiche della regione ed una folla di studiosi convenuti da tutta Italia.

Dopo il saluto rivoltogli dal presidente di zona dell'Ente, il Duca di Genova ha pronunziato un discorso auspicando alle realizzazioni che l'attività ittica si propone.

LA VIª FIERA DEL LEVANTE DI BARI. — Si è chiusa con un lusinghiero bilancio, segnante un ininterrotto progresso in ogni singola manifestazione. Ecco le cifre riassuntive di quest'anno:

Area occupata mq. 29.063; Campioni presentati q.li 25.155; Partecipanti (di cui quasi un terzo esteri) n. 5.010; Partecipazioni ufficiali o ufficiose di Nazioni estere: 15; Partecipazioni individuali estere rappresentate (paesi): 26; Convegni Corporativi tenutisi in Fiera: 27; Risultati delle « Giornate di Contrattazioni» : offerte italiane ed estere n. 4.447; richieste italiane ed estere n. 3.576.

NORME DEL P. N. F. PER LA CAMPAGNA OLEARIA. — Il Segretario del P. N. F. ha impartito le norme riguardanti la campagna per la raccolta delle olive, interessante circa 120.000 lavoratrici. Per il reclutamento della maestranze (in massima parte donne e ragazzi), d'intesa colle organizzazioni sindacali competenti e l'Ufficio Nazionale di collocamento, è stato stabilito: 1°) vietata qualsiasi forma di mediazione, anche gratuita; 2°) i lavoratori dovranno essere inscritti entro il 10 ottobre presso gli uffici di collocamento comunali specificando se vogliono far parte di squadre locali ovvero desiderano spostarsi; 3°) egualmente gli agricoltori dovranno presentare le domande di mano d'opera presso detti Uffici; 4°) il collocamento avverrà d'ufficio di ottemperanze alle norme di legge (art. 14 R. D. 29 maggio 1929 n. 1003); 5°) le iscrizioni e le richieste sono obbligatorie anche quando trattasi di una sola giornata lavorativa; 6°) tutti i trasgressori dovranno essere denunciati alle superiori autorità per le sanzioni di legge e di partito.

I Segretari Federali in unione alle Fiduciarie dei Fasci Femminili dovranno predisporre l'assistenza delle lavoratrici.

L'ON. ANGELINI PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE INTERN. DI ORTICOLTURA. — Durante il Congresso mondiale di orticoltura, si è riunita a Roma la Commissione Internazionale per i Congressi di orticoltura che ha sede in Olanda. Il Presidente, prof. D. Bois, delegato della Francia, ha proposto a succedergli nella carica di presidente l'on. prof. Franco Angelini, delegato dell'Italia, e attuale vice-presidente.

I membri della commissione, delegati dei 21 Paesi aderenti alla massima istituzione ortofrutticola del mondo, hanno accolto unanimemente la proposta del prof. Bois e l'on. Angelini è risultato eletto Presidente della Commissione stessa.

IL REDDITO MINIMO IMPONIBILE ELEVATO DA 2000 a 4000 LIRE. — Il limite minimo di reddito imponibile, riguardante la R. M. è stato elevato da lire 2000 a lire 4000 estendendosi così l'esenzione dalla tassazione ad una più vasta massa di cittadini meno abbienti.

BORSE DI STUDIO PER I PERITI AGRARI.— I Periti agrari che si iscrivono al « Corso di specializzazione nell'Agricoltura coloniale », che si tiene presso l'Istituto Agricolo Coloniale Italiano (Firenze, Viale Umberto 9) possono concorrere a sei Borse di studio di L. 1500 ciascuna.

Il nuovo Decalogo dei Competenti
per bere il vino in modo perfetto

I produttori e gli esportatori di vino francesi, apparentemente d'accordo con quelli italiani, spagnoli, portoghesi, greci, inglesi, austriaci e tedeschi, hanno preparato un decalogo che deve servire di guida a coloro che vogliono bere negli Stati Uniti il vino in modo perfetto.

Il decalogo è stato preparato dall'Istituto Parigino dei vini e della gastronomia, fondato da Carl S. Ullern e dall'americano Frank C. Nesbit. Eccolo. Noi lo diamo ai nostri lettori perchè, se credono, cerchino di metterlo scrupolosamente in pratica.

1. Non scuotete mai il vino.
2. Non mettete mai ghiaccio nel vino, non importa se bianco o rosso.
3. Non mischiate il vino di due bottiglie nello stesso recipiente o nello stesso bicchiere.
4. — Non riscaldate il vino rosso, ma non dovete nemmeno porlo in ghiaccio. La temperatura della cantina deve essere ottenuta naturalmente, non artificialmente.
5. Usate la massima cura nel travasare i vini rossi.
6. Servite tutti i vini in bicchieri grandi, riempiendoli un po' più della metà.
7. I vini bianchi, che debbono essere messi in fresco od in ghiaccio, sono generalmente serviti con gli antipasti, la zuppa ed il pesce.
8. I vini rossi si servono con tutte le carni rosse, con la caccia e col tacchino arrostito.
9. Lo champagne deve essere freddo, più che gelato e può anche essere servito durante il pasto.
10. Le precedenze sono: vino asciutto prima del dolce, nei vini bianchi; leggeri prima dei forti, secondo il contenuto alcoolico, per i vini rossi.

Per il buon governo del letame

Per il buon governo del letame occorre associare regolarmente allo stabbio di stalla della terra.

I contadini però difficilmente adotteranno la pratica utilissima se non avranno la terra a disposizione, pronta presso il deposito dello stabbio.

La stagione corre così favorevole, che sarebbe vergogna non profittarne anche per questo piccolo lavoro.

Prendete la terra o nelle capezzagne, o negli scolini, o nelle alte testate di campi, o dove ce n'è, e fatene un sufficente deposito in prossimità alla concimaja. Soltanto allora si potrà sperare che nell'ammasso di letame entri quella giusta quantità di terra che apporta incalcolabili vantaggi.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

Un milione di germi addosso ad una mosca

L'Istituto americano della sanità ha reso nota una pubblicazione di grande interesse, concernente degli studi da esso eseguiti sulla mosca.

Dunque apprendiamo che ciascuna mosca comune porta tra il pelo del suo corpicino e sulle sue zampine circa un milione di germi. Mosche catturate tra le immondizie e in altri posti infetti hanno talvolta addosso circa sei milioni di germi ciascuna.

A queste conclusioni è giunto il suddetto istituto dopo avere esaminato il carico batteriologico di ben circa quattrocento mosche.

Indispensabili per ogni mosca sono i cosidetti cuscinetti, due per ciascuna delle sei zampine, i quali segregano un liquido glutinoso che a sua volta abilita la mosca a camminare su superfici verticali e sui soffitti. Però come il magnete solleva un ago, cosí i suddetti cuscini sollevano ad ogni passo dei germi.

La tremenda traccia di infezione lasciata da una mosca in cammino può essere documentata nel migliore modo, facendo cioè camminare la mosca su di una superficie di vetro spalmata di gelatina sterilizzata. Ben presto le impronte delle zampe sono visibili sotto il microscopio caratterizzate da opulente colonie di batteri.

Un frutto che purifica l'acqua

Esiste — a quanto sembra — in certe regioni dell'India un frutto della grandezza di una nocciola che ha la proprietà di purificare l'acqua la più lorda e di renderla chiara come cristallo.

Basta spremere il succo di questo frutto e tutte le sostanze tenute sospese nel liquido torbido, se ne staccano immediatamente, precipitando nel fondo, come se si avesse impiegato dell'allume.

E' questo un piccolo albero, nato sotto il nome di strycnos potatorum, il quale produce questa rarità.

Non si deve però immaginare che gli Indù possano perciò trasformare anche l'acqua putrida in acqua potabile.

Il processo che si svolge non fa del resto altro che rendere all'acqua la sua limpidità originale, poichè il frutto agisce soltanto sulle sostanze vegetali.

Il posto più freddo del mondo

Sino ad ora si era stabilito che il posto più freddo del globo terrestre era situato a Verkhoyansk, nell'estremo nord siberiano. Questa cittadina era chiamata il « polo del freddo », ed i suoi abitanti erano fieri di questo poco invidiabile primato. Secondo il *Prager Mittag* pare però che gli Istituti dell'Artico hanno potuto stabilire che nel piccolo villaggio di Omeikov in Yakutia il freddo è ancor più rigoroso. In questa regione il termometro discende al disotto dei 65 gradi; nel villaggio vivono soltanto una trentina di indigeni.

FIOR DI PENSIERI

— I frutti della gloria sono sempre difficili a cogliersi e sovente amari. (*Oxenstiern*).

— Quello è buon governo ove si guarda più alle leggi che alle dicerie degli oratori. (*Chilone*).

— La gentilezza è il profumo della bontà, essa ci avvicina e ci appiana il cammino della vita. (*Mantegazza*).

— Il padre deve essere l'amico, il confidente dei suoi figli, non il tiranno. (*Gioberti*).

— La gelosia ha vergogna di farsi conoscere; vorrebbe rimanere occulta tanto nella sua causa che nei suoi effetti. (*Persichetti*).

LE RICETTE

PER ARRICCIARE I CAPELLI.

Due ricette per ondulare i vostri capelli, o lettrici gentili.

1) Pettinateli la sera e strofinateli poi col seguente estratto preparato per continua agitazione. Il Bianco d'un ovo mescolato a gr. 4 di zucchero e a un cucchiaio di vino. Si rotolino i capelli con piccoli cartocci, che si levano poi la mattina. Ricordarsi di tagliare di frequente le punte dei capelli.

2) Si riesce ad arricciare bene anche i capelli più rigidi, innumidendoli con birra calda avvolgendoli poi in cartocci di carta come sopra dissi. Ciò si deve fare la sera prima di coricarsi.

ZI' PAOLO.

LA SFINGE

In chiesa vado l'ultima - Son prima ad adorare.
Ma in Dio non entro, nè in Cielo posso andare.
Son l'ultima in bellezza - Ma in amor primiera
Comincio nell'autunno - finisco in primavera.

KITO.

Spiegazione del giuoco pubblicato nel precedente fascicolo: *La quart'ultima.*

PER FINIRE

— Tu che viaggi e che conosci tanta gente — dice Trestelle ad un viaggiatore di commercio — non potresti trovarmi un galantuomo che sposasse una delle mie figliuole?

— Volentieri, dammi un campione per assaggio.

* * *

Una vecchia civetta suona al pianoforte colla finestra aperta, poi chiama la cameriera e le domanda:

— Maria, credi che il signor tenente, là nella casa di rimpetto, mi sentirà?

— Certo, perchè ha chiuso subito la finestra!

* * *

Dal dottore.

— Non c'è dubbio, lei è avvelenato...

— Possibile; ma di qual veleno?...

— Lo saprémo dopo l'autopsia!

LA RADIO AGRICOLA

MILANO-TORINO-GENOVA-TRIESTE-FIRENZE-BOLZANO-Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. **Bolzano:** kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale

ROMA-NAPOLI-BARI-Milano 2°-Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - Kw. 20 - Milano 2°: kc. 1348 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 18,20 comunicato dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

PALERMO kc. 565 - m. 581 - kw. 8.

Ogni giorno feriale: ore 13,30 bollettino metereologico - ore 20 notiziario agricolo Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale -

ENTE RADIO RURALE

Radioprogrammi scolastici della 2ª quindicina di ottobre

Alle ore 10,30 del

26 - *Sabato*: *a*) « SALUTO AL RE E AL DUCE » ordinato dal Segretario del P. N. F., Presidente dell'E.R.R., agli scolari d'Italia; *b*) VISITA A UN CAMPO DI CAMICIE NERE IN PARTENZA PER L'AFRICA ORIENTALE ».

30 - *Mercoledì*: « COME PARTONO I SOLDATI DELL'ITALIA FASCISTA » (un imbarco di truppe per l'Africa Orientale).

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*

Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA

Roma - Soc. An. Tip. G. Luzzatti - Via Fabio Massimo, 53-55

Marche per bestiame

TARGHE METALLICHE per contrassegnare il bestiame.
TANAGLIE PER TATUAGGIO per bovini, ovini, suini, conigli.
MARCHE e ANELLI per avicoltura.

Chiedere listino speciale a

I. & M. BERNAREGGI
PONTE CHIASSO

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

CONIGLIERIA "REX,,
ALFIANELLO (Brescia)

Riproduttori "Rex,, di ogni colore

Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

Pollicoltori

preferite nei vostri acquisti sempre le Ditte raccomandate in questa pagina

FARETE IL VOSTRO INTERESSE

ALLEVAMENTI AVICOLI GIOV. SAVORELLI - RAVENNA

Grande disponibilità di pollastre Leghorn tipo Vaucouver, robuste dall'uovo grosso, a fetazione invernale, di alto pedigrée.
Pollastre Romagnole colorate di grande resa.
Tacchini americani: bronzati, neri e bianchi.
Faraone: Oche romagnole le più feconde - Anatre.
Ogni animale è allevato nella libertà dell'aperta campagna
Uova e pulcini a prezzo di mercato.
PREZZI RIDOTTI - LEALTA' - FIDUCIA

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici

CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI - Settignano (Firenze)

Chiedere listino gratis - Volendo il catalogo illustrato franco, raccomandato spedire L. 5

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)

LIVORNESE BIANCA selezionata
CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI

Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

Uffici ritagli giornali

L'ECO DELLA STAMPA
Via Giuseppe Compagnoni, 28 - MILANO

ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.
Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa
legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo
Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.
chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

FERT INSETTICIDA ANTICRITTOGAMICO FERTILIZZANTE

Polvere da dare alle piante, alle colture orticole, floreali, ai cereali, ecc. Le libera dai bachi o rughe, dagli afidi, dalle cavolaie, dalle altiche delle bietole, dalle Thedodore radicicole, dal verme della Cydia molesta del Pesco e dei frutti. Domandare letteratura *Dott. Zambelli*, Via del Porto 16 secondo Bologna.

Disinfettanti

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche
contro l'AFTA EPIZOOTICA nè caustica, nè tossica
DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE
ed esigere sempre il vero nome "CREOLINA,,
Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie
Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON - Sampierdarena

Mangimi per bestiame

Pollicoltori

sia per l'acquisto dei vostri mangimi completi e composti, che materie prime separate, chiedete listino di vendita direttamente alla
Fabb. It. Mangimi concentrati "ALADINA,,
Milano - Rogoredo - Cas. Postale 3

Enologia

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26

Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Enoclanina liquida
BREVETTO N. 27265

Vivai e viti

VIVAI DI PIANTE
fruttifere, industriali ed ornamentali
GIUSEPPE FAGNOLI
Via Saffi, 17
TERRA DEL SOLE (Forlì)

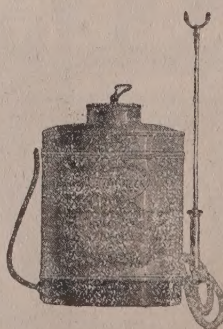
Le mie piante sono interessanti a tutti perchè vendo il mio prodotto e non commercio.
Prezzi modici e vantaggiosi.
La mia serietà è garenzia delle varietà.
CHIEDERE LISTINO

VIVAIO SCUOLA E. OTTAVI
CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di vi i nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.
Viti innestate su ceppo americano.
PREZZI MODICI
Chiedere catalogo

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

Pompe irroratrici

DITTA
CARLO MAZZA
TORTONA (Alessandria)

Antica e Premiata Fabbrica di **Pompe irroratrici** automatiche ed a mano per la **peronospora** e tutto il materiale inerente

Cataloghi gratis a richiesta

Banca d'Italia

Capitale nominale L. 500.000.000
Id. versato L. 300.000.000

Situazione al 10 settembre 1935-XIII

Attivo		Diff. situaz. decade precedente — Migliaia di lire
Oro in cassa	4,562,024,099. 05	—141542
Altre valute auree:		
Crediti su l'estero . .	432,018,?61. 75	— 6049
Buoni del Tesoro e biglietti esteri . . .	—	—
Riserva totale	4,994,942,360. 80	—147591
Oro depositato all'estero dovuto dallo Stato . .	1,772,798,105. —	—
Cassa	517,769,838 03	+32233
Portafoglio su piazze ital.	9,048,675,198. 19	+98437
Effetti ricev. per l'incasso	19,226,516. 69	— 403
Anticipazioni:		
su titoli dello Stato, titoli garantiti dallo Stato e cartelle fondiarie .	2,302,698,201. 87	+114085
su sete e bozzoli . .	694,081. 15	—
Titoli dello Stato e titoli garantiti di proprietà .	1,381,555,666. 94	+ 150
Titoli di pertinenza della Cassa di ammortamento del Debito Pubblico . .	--	—
Conti correnti nel Regno:		
prorogati pagamenti alle Stanze di compensazione	97,482,512. 92	— 14189
altri	50,110,164. 53	— 654
Azionisti a saldo azioni .	200,000,000. 00	—
Immobili per gli uffici . .	155,705,195. 85	+ 53
Istituto per la ricostruzione industriale - Sez. immobilizzi industriali .	845.252,808. 85	— 777
Partite varie:		
Fondo di dotazione del Credito Fondiario .	30,000,000. 00	—
Impiego della riserva straordinaria patrim. .	32,485,000. 00	—
Impiego della riserva speciale di proprietà degli Azionisti . . .	160,429,264. 53	—
Impiego Fondo Cassa pensioni della Banca	—	—
Debitori diversi . . .	1,444,241,217. 67	-300905
Spese del corrente esercizio	78,149,856. 69	+ 218
Depositi in titoli e valori diversi	32,402,840,531. 56	+51170
Portite ammortizzate nei passati esercizi . . .	375.487,959. 54	— 523
Totale generale	50,910,500,480. 21	—

Passivo

Passivo		
Circolazione dei biglietti .	14,235,565,750. 00	+140094
Vaglia cambiari e assegni della Banca . . .	379,571,193. 01	+ 897
Depositi in conto corrente	462,095,867. 17	-31284
Conto corr. del R. Tesoro	—	—
Capitale	500,000,000. —	—
Massa di rispetto . . .	100,000,000. —	—
Riserva straordinaria patrimoniale	32,500,000. —	—
Conti correnti vincolati .	199,835,33 . 97	—158510
Conto corrente del Regio Tesoro, vincolato . .	678,803,853. 22	-213846
Cassa autonoma di ammortamento del Debito Pubblico interno . . .	4,240,920. 59	+ 23
Cassa autonoma di ammortamento del Debito Pubblico interno . . .	—	—
Partite varie:		
Riserva speciale di proprietà degli Azionisti	160,624,219. 45	—
Fondo speciale Azionisti investito in immobili per gli uffici . . .	46,000,000. —	—
Creditori diversi . . .	830,322,717. 68	+39991
Rendite del corrente eserc	202,612,103. 02	+ 3292
Utii netti eserc. precedente	—	—
Depositanti	32,402,840,531. 56	+ 51170
Partite ammortizzate nei passati esercizi . . .	375,487,959. 54	— 523
Totale generale	50,910,500,480. 21	—

Rapporto della riserva ai biglietti in circolazione ed a ogni altro impegno a vista 32,48 %.

Rapporto dell'oro ai biglietti in circolazione 32,05 %.

Saggio normale dello sconto 5 % (dal 9 settembre 1935-XIII).

PARIS-LYON-MEDITERRANEE

Escursione sulla "Côte d'Azur,,

Visitare la "Côte d'Azur" in battello, in ferrovia ed in autocarro non è forse il modo migliore di apprezzarne tutte le bellezze?

Voi potete farlo a poco prezzo servendovi, in partenza da Marsiglia o da Nizza, di un biglietto per viaggio circolare a itinerario fisso. Voi effettuerete il tragitto marittimo, col battello "Ile de Beauté" della Compagnia Fraissinet. Quanto al percorso terrestre, voi avrete la scelta tra la ferrovia (2ª classe) e l'autocarro P. L. M.

Dei circuiti simili sono organizzati tra Tolone e Nizza. L'"Ile de Beauté" lascia Marsiglia e Tolone il sabato, Nizza il venerdì.

Voi non pagherete che 125 franchi per il circuito Nice-Marseille-Nice, oppure Marseille-Nice-Marseille, e 100 franchi pel circuito Nice-Toulon-Nice, oppure Toulon-Nice-Toulon.